EZDRY by Excalibur®

EPD60W

Instruction Manual
Manuel d'instructions
Manual de Instrucciones

062515

www.EZDRY.com

CONTENTS

Important Safeguards 3
Contents 3
Before First Use 3
How to Operate Your Dehydrator 4
How to Clean Your Dehydrator 4
Drying Basics 5-7
- Pretreatment 5
- Dipping 5
- Blanching 6
- Temperature 6
- Time 6
- Testing for Dryness 7
- Storage 7
- Re-Constitution 7

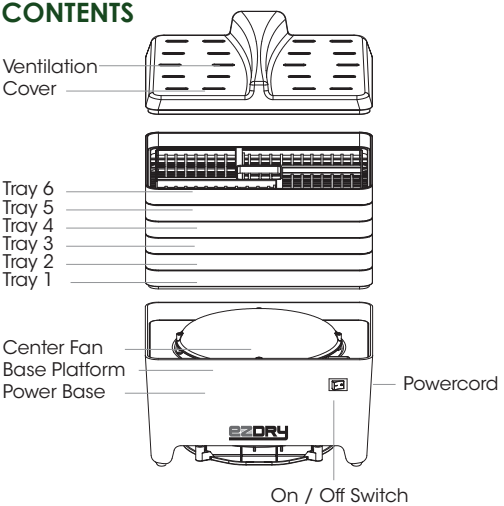
Fruits Drying Guide 8
Vegetables Drying Guide 9
Other Dehydrator Uses 10-11
- Fruit Leathers / Rolls 10
- Meat & Fish Jerky 10
- Herbs and Spices 10
- Nuts 10
- Pasta 10
- Recrisping 10
- Yogurt 11
- Cheese 11

Warranty 12
Notes 13
French 14-24
Spanish 25-35

IMPORTANT SAFEGUARDS

- For Household Use only.
- Do not place near a gas or electric burner.
- Do not place in a heated oven or microwave.
- Do not touch the hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not operate if cord or plug is damaged or after the appliance malfunctions. Call customer service for repair or adjustment.
- To protect against electrical shock, do not immerse power unit or any part of the cord and plug in water or other liquid.
- Unplug unit when not in use and before cleaning.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors. Never block airflow to the bottom of the base. Never cover the entire unit. Never place on carpet, towel, newspaper, etc. Only place on a flat surface that provides sufficient airflow.
- Sharp utensils should not be used inside the dehydrator.
- Do not use this appliance for any reason other than its intended use.
- For household use only. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

CONTENTS



BEFORE FIRST USE

1. Remove the base, 6 food trays and cover.
2. Wash trays and cover in warm soapy water. Rinse well. (They can also be washed in the top rack of the dishwasher.)
3. Wash the outside of the base with a moist sponge and mild detergent. Do not spill water or other liquids in openings. Do not immerse the base in water or any other liquid.

HOW TO OPERATE YOUR DEHYDRATOR

1. Place the base on a counter top or other suitable firm surface. Plug the unit into a proper wall outlet. Be certain that the outlet voltage corresponds with the voltage marked on the base.
2. Prepare the food, according to its type, as indicated in the drying charts on the following pages.
3. Preheat the dehydrator by turning it on 5-10 minutes before loading the first tray. Temperature will rise to approximately 155-165°F.
4. Arrange food to dry on each of the trays. Remember that it is the hot air circulation that dries the food; do not overload the trays and never overlap the food. Stack trays with prepared food and place on the base platform. Place the cover in position on the top tray.
5. Dry for the time period suggested on the charts. Check food frequently (every 1/2 hour) near the end of the drying time and remove individual pieces as they become dry. When foods are all the same size and thickness, they will dry evenly and at the same rate.

HOW TO CLEAN YOUR DEHYDRATOR

1. Prior to cleaning, always unplug the unit from the wall outlet.
2. To clean the trays and cover, wash them in warm water and soap. Do not use a scouring pad or any abrasive cleaners. The trays and cover, can be safely washed in the top rack of the dishwasher.
3. Wipe the base clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

DRYING BASICS

Wash produce before drying. Blot off excess water. Load trays with food that is sliced evenly. As a tray is loaded, place it on the base platform to begin drying. During the drying process, we suggest rotating the trays halfway thru the drying cycle.

PRETREATING (OPTIONAL)

Pretreating food is not an essential procedure. However, pretreating will help maintain:

Color: reduces oxidation of foods such as apples and potatoes keeping them from turning brown.

Nutrients: helps retain the minimal loss which tends to occur during the drying process.

Texture: lessens the chance for fiber deterioration in produce.

There are basically two types of pre-treatment, dipping and blanching.

DIPPING

Used primarily to prevent fruits or vegetables from oxidizing. The following are pre-treatment dips:

Fruit Juice Dip: Citrus juices, such as pineapple, lemon or lime, may be used as a natural anti-oxidant. Stir 1 cup of juice into 1 quart of lukewarm water and soak for 10 minutes.

Sodium Bisulfate: When mixed with water, sodium bisulfate is a liquid form of sulfur, only use food-safe grade (USP) sodium bisulfate. It is the most effective and least expensive anti-oxidant. Use only a food-safe grade of sodium bisulfate that is made especially for dehydration. If subject to sulfur allergic reactions, check with your physician before using Sodium Bisulfate as a dip. For Fruits, mix 1 1/2 tablespoons of Sodium Bisulfate in one gallon of water. Soak fruit slices for 5-10 minutes. Rinse. For Vegetables, recommended for steam blanching only. Add 1 teaspoon Sodium Bisulfate to 1 cup of steaming water and blanch. This is particularly recommended for vegetables to be stored in excess of three months.

Ascorbic Acid-Citric Acid Dip: is simply a form of vitamin C. Citric acid. Soak the prepared produce in a solution of 2 tablespoons of powder to 1 quart of water for 2 minutes.

DRYING BASICS

BLANCHING (OR CHECKING)

This method is most effective on tough-skinned fruits (sometimes having natural protective wax coating) such as grapes, plums, cranberries, etc. By boiling fruits in water for 1 to 2 minutes, the skin "cracks" and allows the moisture to more readily escape, thus the drying time is faster.

Water Blanch: Bring a pot of water to a boil and stir the food directly into the boiling water. Cover and blanch for approximately 3 minutes. Remove food from the boiling water and place it into ice water to cool. Blot with a towel to remove excess water before drying.

Steam Blanching: Using a pan-type steamer, fill the lower portion with 2 inches of water. Fill upper section with food. Let the water rapidly boil approximately four minutes. Remove food and place it into ice water to cool. Blot with a towel to remove excess water before drying.

Electric Steamers: Electric steamers are perhaps the best means for blanching. Follow the set guidelines provided in your electric steamer's operating manual for blanching fruits and vegetables.

TEMPERATURE

Before loading the first tray, preheat the dehydrator by turning it on for 5-10 minutes.

TIME

Drying times vary depending on multiple factors. These factors include the amount of humidity in the air, the moisture content of the food being dried and the method of preparation. Halfway through the dehydration process, we suggest rotating the trays for even dehydration.

Humidity: Check with your local weather service to determine the day's humidity level. The closer the humidity is to 100%, the longer it will take for your food to dry.

Moisture Content: Water content of a fruit or vegetable can vary due to growing season, rainfall and environmental factors, as well as the ripeness of the food. The more water, the longer the drying time.

Slicing: Uniform, thin food slicing not more than 1/4" thick, spread evenly in a single layer on the drying trays.

TESTING FOR DRYNESS

Remove a piece of food, let it cool. Fruits should be pliable, leathery or chip-like. Depending on your preferences. Tear fruits in half, pinch and watch for moisture drops along tear. Fruit rolls should be leathery with no sticky spots. Vegetables should be tough or crisp. Meat and fish jerky should be tough, not brittle.

STORAGE

Containers for dried foods should be safe from moisture and insects. Glass jars with tightly fitted lids, plastic zip-lock and vacuum/heat-sealable bags are recommended storage containers. Food-safe metal cans, such as coffee cans or cookie tins, may be used to store individual bags for extra protection. Store in a cool, dark and dry area at 50° - 60°F/10° - 16°C.

RECONSTITUTION OR REHYDRATION

Reconstituting dried foods adds yet another dimension to the versatility of daily food preparation. Properly dried foods rehydrate well. They return practically to their original size, form and appearance. There are several methods of reconstituting dehydrated food, including soaking foods in water or juice, placing food in boiling water, cooking, or using an electric steamer. It is important to remember not to add salt, sugar or spices during the initial five minutes of reconstitution as these additives hinder the absorption process.

DRYING GUIDE

DRYING FRUITS

Preparation: Wash fruits well and remove any bruised or over ripe portions. Peel if desired. Remove pits from fruits such as prunes, cherries, apricots, etc.

Fruits that have been artificially waxed to prevent moisture loss should always be peeled. Peeling is optional with other fruits.

Most fruits can be placed directly on the drying trays as they are prepared. However, apples, apricots, pears and peaches turn brown when the cut surfaces are exposed to the air due to oxidation and the continuous reaction of enzymes. These fruits may be pretreated to slow this browning and prevent loss of vitamins A and C.

Food	Preparation	Test	Time
Apples	Pare, core & cut into ¼" slices or rings. May be sprinkled with cinnamon if desired.	Pliable	7-15 hours
Apricots	Wash, cut in half, slice and remove pit. Push in backs dry skin side down.	Pliable	20-28 hours
Bananas	Peel & cut into 1/8" slices.	Leathery or Crisp	6-10 hours
Berries	Leave whole. For wax skin berries pretreat by crazing.	Leathery	10-15 hours
Cherries	Remove stems & pits. Cut in half & place skin side down & sticky on tray. Will be like raisins, watch to prevent over drying.	Leathery & Sticky	13-21 hours
Cranberries	Same process as berries.	Pliable	10-12 hours
Figs	Wash, cut out blemishes, quarter & spread one layer deep, skin side down.	Pliable	22-30 hours
Grapes	Wash, remove stems & cut in half or leave whole, skin side down. Blanching will reduce drying time by 50%.	Pliable	22-30 hours
Nectarines	Wash, pit and peel. Cut into 3/8" slices, dry skin side down.	Pliable	8-16 hours
Peaches	Wash, pit and peel-if desired 1/4" slices.	Pliable	8-16 hours
Pears	Wash, remove core, peel 1/4" slices, or 1/4 the pear.	Pliable	8-16 hours
Persimmons	Wash, remove cap & peel 1/4" slices.	Leathery	11-19 hours
Pineapple	Peel, remove fibrous eyes and core. Cut into 1/4" slices or wedges.	Pliable	10-18 hours
Prune Plums	Wash, cut in half, remove pit and pop the back to expose more surface to the air.	Leathery	8-16 hours
Rhubarb	Wash, cut into 1" lengths.	Leathery	6-10 hours
Strawberries	Wash, cut off caps, slice 1/4" thick.	Leathery & Sticky	7-15 hours
Watermelon	Cut off rind, cut into wedges and remove seeds.	Pliable & Sticky	8-10 hours

DRYING VEGETABLES

Select only the highest quality, fresh, crisp and tender vegetables for drying. Wash vegetables carefully just before processing to remove dirt and bacteria. Most vegetables should be peeled, trimmed, cut, or shredded prior to drying.

Food	Preparation	Test	Time
Asparagus	Wash & cut into 1" pieces.	Brittle	5-6 hours
Beans, Greens or Wax	Wash, remove ends, cut 1" pieces or French style.	Brittle	8-12 hours
Beets	Remove all but 1/2" of the top scrub thoroughly, steam until tender. Cool, peel & cut 1/4" slice or 1/8" cubes.	Leathery	8-12 hours
Broccoli	Wash & trim, cut stems into 1/4" pieces. Dry florets whole.	Brittle	10 -14 hours
Cabbage	Wash, trim & cut into 1/8" strips.	Brittle	7-11 hours
Carrots	Wash, trim tops, peel if desired. Cut into 1/8" cubes or circles.	Leathery	6-10 hours
Celery	Wash thoroughly, separate stalks, cut into 1/4" strips.	Leathery	3-10 hours
Corn	Shuck corn, trim silk & steam until milk is set. Cut off from cob & spread on tray, stirring several times while drying.	Brittle	6-10 hours
Cucumber	Wash, slice 1/8" thick.	Leathery	4-8 hours
Eggplant	Wash, peel, slice 1/4" thick.	Leathery	4-8 hours
Mushrooms	Brush off dirt or wipe with damp cloth, slice 3/8" slice from cap through stem ends. Spread in single layer on tray.	Leathery	3-7 hours
Okra	Wash, trim, slice 1/4" circles.	Leathery	4-8 hours
Onions	Remove root, top and skin, 1/4" slices, 1/8" rings or chop.	Leathery	4-8 hours
Peas	Shell peas, wash and steam only until they indent, rinse with cold water, blot dry with paper towel.	Brittle	4-8 hours
Peppers	Remove stem, seeds and white section. Wash and pat dry, chop or cut 1/4" strips or rings.	Leathery	4-8 hours
Popcorn	Leave kernels on cob until well dried, then remove from cob and dry until shriveled.	Shriveled	4-8 hours
Potatoes	Use new potatoes, wash and steam for 4-6 minutes. Cut French style, in 1/4" slices, 1/8" circles or grate.	Brittle or Leathery	6-14 hours
Pumpkin	Cut into pieces, remove all seeds. Bake or steam until tender, scrape pulp from skin and puree in a blender. Pour onto Paraflexx® sheets or kitchen parchment paper. When dry cover with plastic wrap & roll.	Leathery	7-11 hours
Summer Squash	Wash, peel if desired, cut into 1/4" slices.	Leathery	10-14 hours
Tomatoes	Wash & remove stems, slice 1/4:, Circles & for cherry/grape tomatoes, slice in half, dry skin side down.	Leathery or Brittle	5-9 hours
Winter Squash	Wash & cut into pieces, bake or steam until tender, puree pulp in blender, pour onto Paraflexx® drying sheets.	Brittle	7-11 hours
Yams	Wash, steam until just tender, peel and cut into 1/4" slices.	Brittle	7-11 hours
Zucchini	Wash & cut into 1/4" slices or into 1/8" slices for chips.	Brittle	7-11 hours

OTHER DEHYDRATING USES

FRUIT LEATHERS / ROLLS

Yogurt, leftover fruits or vegetables can be pureed sweetened and spiced and made into a nutritious, high-energy snack food. Spread the pureed, produce thinly on parchment paper and dehydrate, transforming the liquid into a chewy quick-energy snack!

MEAT & FISH JERKY

Many recipes are available, but you can use just about any combination of the following ingredients: soy, Worcestershire, tomato or barbecue sauce; garlic, onion or curry powder, seasoned salt or pepper. Pick a lean cut of raw meat as free from fat as possible; the higher the fat content, the shorter the storage life of the jerky. Slice the meat either with or across the grain. Uniform, even slicing is key! Jerky cut with the grain will be chewy; cut across the grain will be very tender but more brittle. Cut into strips 1' wide, 3/18" thick and as long as you want. Once sliced, cut off all visible fat.

HERBS & SPICES

Dry your own freshly grown herbs! Create special teas and seasonings.
Trim off any dead or discolored plant parts. Wash the leaves and stems in cool water. Blot with towel to remove as much water as possible. Spread the plants in a single layer on trays. Dry for 2 to 4 hours.

NUTS

Nuts can be dried at home in their natural state or spiced and seasoned.
Spread nuts in a single layer on the drying trays. Dry for 10 to 14 hours, and nut meats should be dry in 8 to 12 hours. ***Note: Due to high oil content, nut meats may turn rancid if not refrigerated.***

PASTA

Place strips of freshly made pasta in single layers onto your drying trays. Dry for 2 to 4 hours.

RECRISPING

There is no need to throw away crackers, chips, cookies or cereals that have become stale. Re crisp these items by placing them in a single layer on the drying trays and dry for 1 hour.

YOGURT

Add 1 cup powdered milk to 1/2 gallon low-fat milk. Scald for 2 seconds. Remove from heat and cool to 115ºF/46ºC. Add 2 tablespoons of non-pasteurized plain yogurt to the cooled milk. Pour into plastic BPA Free containers and cover. Incubate in the dehydrator for 5 hours. (Note: Use a candy thermometer for best results.) When finished, refrigerate. Before serving, add flavors or fresh fruit, if desired.

CHEESE

Cottage cheese got its name from the fact it is so easily made in the home…or in the cottage. To make, you'll need a gallon of pasteurized milk and either 4 tablespoons of unflavored yogurt, 1/2 cup fresh buttermilk, or 1/4 tablet of rennet dissolved in 1/2 cup warm water. Pour the milk into a crock and warm it to room temperature, about 72ºF/22ºC. Mix in the yogurt, buttermilk, or rennet and cover the crock with cheesecloth. Place the crock in the dehydrator for 12 to 18 hours until the milk has separated to form thick, solid "curd" and the watery, liquid "whey." Next, cut the curd using a long bladed knife and make all cuts approximately 1/2" apart. Turn the crock 180ºF/82ºC and make a final set of vertical cuts to form a crosshatch pattern on the surface. Place several inches of water in a large pan, set the crock in it and heat for 1/2 hour, stirring occasionally. Once the time is up, line a colander with cheesecloth and pour in the curds and whey. Allow the whey to drain off; otherwise, it will give the cottage cheese a bitter taste. To get rid of even more of the sour taste, dip the colander in cold water and gently stir the curds to wash away the last traces of the whey. Let the curds drain thoroughly. If desired, add 1 teaspoon salt per pound of cottage cheese and 4-6 tablespoons of cream. After refrigeration, your cottage cheese will be ready to eat as is or in fruit salads, dips, cheesecake and casseroles. In addition to using your dehydrator to make soft cheeses, semi-soft and hard cheeses also can be made.

WARRANTY

HOME UNITS

Your EZDRY dehydrator is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim to:
EZDRY, 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. EZDRY is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, EZDRY undertakes to repair or replace any parts found to be defective. This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply,or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

FACTORY-DIRECT EXCLUSIVE

This warranty is available on food dehydrators purchased directly from EXCALIBUR®. We warranty your EZDRY Food Dehydrator to be free of defects in workmanship or materials for a limited time. This warranty covers all plastic and electrical components for one year free of charge. For the balance of the warranty new or rebuilt replacements for factory defective electrical parts will be supplied at no charge, all you have to do is pay the shipping to get the parts to you. You can have peace of mind knowing your investment will be taken care of if the need arises.

INTERNATIONAL

LIMITED TIME WARRANTY- PARTS ONLY

If you have warranty questions, please contact EZDRY customer service at (877) 368-2797 from 8:30am-5:30pm Mon-Fri Pacific Standard Time.

NOTES

TABLE DES MATIÉRES

Mesures de sécurité importante 14
Contenu 14
Avant la premiére utilisation 14
Mode d'emploi de votre déshydrateur 15
Mode de nettoyage de votre déshydrateur 15
Principes de base de la déshydratation 16-19
- Préparation préalable 17
- Trempage 17
- Blanchiment 18
- Température de déshydratation 18
- Temps de déshydratation 18
- Test de déshydratation 19
- Entreposage 19
- Reconstitution 19

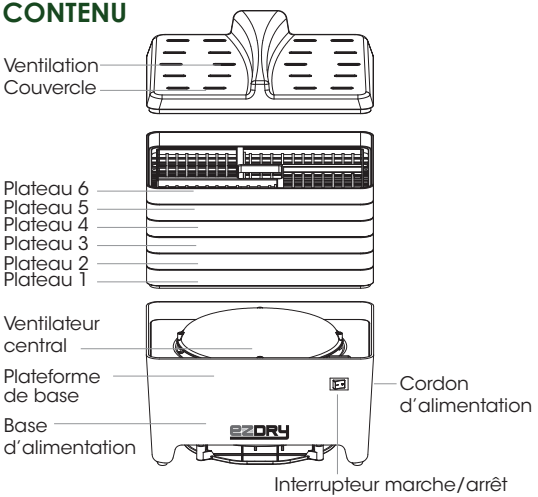
Instructions de déshydratation des fruits 20
Instructions de déshydratation des légumes 21
Autres usages 22-23
- Roleaux et pâte de fruits déshydratés 22
- Viande et poisson séchés 22
- Fines herbes et épices 22
- Noix 22
- Pâte 22
- Rendre les aliments croquants de nouveau 22
- Yogourt 23
- Fromage 23

Guarantie 24
Espagnol 25-35

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Réservé à l'usage domestique.
- Ne jamais placer près d'un brûleur à gaz ou électrique.
- Ne jamais placer dans un four ou un four à micro-ondes chauffé.
- Ne jamais toucher aux surfaces chaudes.
- Ne jamais laisser le cordon électrique pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche électrique est endommagé ou après toute défaillance. Appeler le service à la clientèle si l'appareil exige une réparation ou une mise au point.
- Afin d'éviter les décharges électriques, ne jamais immerger le bloc d'alimentation ou une partie du cordon ou de la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants où à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires peut entraîner des blessures et est donc déconseillée par le fabricant.
- Ne jamais utiliser en plein air. Ne jamais obstruer le débit d'air au bas de la base. Ne jamais couvrir l'appareil entièrement. Ne jamais placer l'appareil sur du tapis, une serviette, du papier journal, etc. Le placer uniquement sur une surface plane qui permet un débit d'air suffisant.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles tranchants à l'intérieur du déshydrateur.
- N'utiliser l'appareil qu'en fonction de l'usage auquel il est destiné.
- RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS..

CONTENU



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez la base, les 6 plateaux à nourriture et le couvercle.
2. Nettoyez les plateaux et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les bien. (Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut.)
3. Nettoyez l'extérieur de la base à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux. Ne renversez pas d'eau ou d'autres liquides dans les parties dégagées. N'immergez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE DÉSHYDRATEUR

1. Placez la base de l'appareil sur le dessus d'un comptoir ou toute autre surface solide qui convient. Branchez l'appareil sur une prise de courant murale appropriée. Assurez-vous que la tension électrique de la prise correspond à la tension indiquée sur la base.
2. Préparez les aliments en fonction de leur type et selon les indications des tableaux de déshydratation affichés plus bas.
3. Préchauffez le déshydrateur en l'allumant 5 à 10 minutes avant d'y placer le premier plateau. La température augmentera à environ 68 ou 74 °C (155 ou 165 °F).
4. Préparez les aliments pour la déshydratation sur chaque plateau. Souvenez-vous que c'est la circulation d'air chaud qui déshydrate les aliments; ne surchargez pas les plateaux et ne laissez jamais les aliments se recouvrir en partie. Empilez les plateaux contenant les aliments préparés et placez-les sur la plateforme de la base. Placez le couvercle à l'endroit prévu sur le plateau du haut.
5. Laissez déshydrater les aliments selon la durée suggérée dans le tableau de déshydratation. Surveillez les aliments fréquemment (toutes les demi-heures) vers la fin de la période de déshydratation et retirez les morceaux lorsqu'ils sont déshydratés. Si les aliments ont tous la même taille et épaisseur, ils se dessècheront de façon égale et à la même vitesse.

MODE DE NETTOYAGE DE VOTRE DÉSHYDRATEUR

1. Débranchez toujours l'appareil sur la prise de courant murale avant de procéder à son nettoyage.
2. Nettoyez les plateaux et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampon à récurer ou tout autre outil de nettoyage abrasif. Vous pouvez nettoyer le couvercle et les plateaux sur l'étagère du haut d'un lave-vaisselle sans les endommager.
3. Essuyez la base à l'aide d'un linge humide afin de la nettoyer. Ne l'immergez jamais dans l'eau.

PRINCIPES DE BASE DE LA DÉSHYDRATATION

Nettoyez les aliments avant de les dessécher. Enlevez l'excédent d'eau. Chargez les plateaux d'aliments tranchés uniformément. Lorsqu'un plateau est plein, placez-le sur la plateforme de base, prêt pour la déshydratation des aliments. Au milieu du cycle de déshydratation, il est suggéré de tourner les plateaux.

PRÉPARATION PRÉALABLE (FACULTATIVE)

La préparation préalable des aliments n'est pas essentielle. Cette mesure contribuera toutefois à préserver :

La couleur des aliments, en réduisant l'oxydation des aliments comme les pommes et les pommes de terre, les empêchant ainsi de brunir.

Les substances nutritives, en contribuant à la rétention de la perte minimale qui tend à se produire pendant le processus de déshydratation.

La texture, en réduisant la probabilité de détérioration des fibres des aliments.

Il existe deux types de préparations préalables : le trempage et le blanchiment.

TREMPAGE

À utiliser principalement pour prévenir l'oxydation des fruits et légumes. Voici des préparations pouvant servir au traitement préalable des aliments :

Préparation de jus de fruit : Le jus d'agrumes, comme celui de l'ananas, de la lime ou du citron, peut servir d'antioxydant naturel. Mélangez 1 tasse de jus à 1,1 litre d'eau tiède en remuant et laissez tremper les aliments préparés pendant 10 minutes.

Préparation à base de bisulfate de sodium : Lorsqu'il est mélangé à l'eau, le bisulfate de sodium devient une forme liquide de soufre. N'utilisez que du bisulfate de sodium de qualité USP sans danger pour les aliments. Il s'agit de l'antioxydant le plus efficace et le moins cher. N'utilisez que du bisulfate de sodium de catégorie sans danger pour les aliments spécialement conçu pour la déshydratation. Si vous êtes prédisposé à des réactions allergiques au soufre, consultez votre médecin avant d'utiliser le bisulfate de sodium comme préparation. Pour le traitement des fruits, mélangez 1 1/2 cuillère à soupe de bisulfate de sodium à 3,78 litres d'eau. Faites tremper les tranches de fruits 5 à 10 minutes. Rincez le tout. Pour le traitement des légumes, le recours au bisulfate de sodium n'est recommandé que dans le cas du blanchiment à la vapeur. Ajoutez 1 cuillère à thé de bisulfate de sodium à 1 tasse d'eau bouillante et blanchir. Cette mesure est particulièrement recommandée pour les légumes devant être entreposés plus de 3 mois.

Préparation à l'acide ascorbique – acide citrique : Il s'agit simplement d'une forme de vitamine C. Acide citrique. Laissez tremper les aliments préparés dans une préparation contenant 2 cuillères à soupe de poudre mélangée à 1,1 litre d'eau pendant 2 minutes.

PRINCIPES DE BASE DE LA DÉSHYDRATATION

BLANCHIMENT (OU FISSURATION)

Cette méthode est particulièrement efficace avec les fruits à peau dure (qui ont parfois un revêtement cireux naturel protecteur) comme les raisins, les prunes et les canneberges. En faisant bouillir les fruits dans l'eau 1 à 2 minutes, leur peau se fissure, ce qui facilite l'évacuation de l'humidité et accélère par conséquent le processus de déshydratation.

Blanchiment à l'eau : Faites bouillir de l'eau dans une casserole, puis incorporez les aliments directement à l'eau bouillante en remuant. Couvrez et laissez blanchir pendant environ 3 minutes. Retirez les aliments de l'eau bouillante, puis placez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent. Enlevez l'excédant d'eau des aliments à l'aide d'une serviette avant la déshydratation.

Blanchiment à la vapeur : Remplissez la base d'une marmite à vapeur de 5 cm d'eau. Déposez les aliments dans la partie du haut. Laissez l'eau bouillir pendant environ 4 minutes. Retirez les aliments, puis placez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent. Enlevez l'excédant d'eau des aliments à l'aide d'une serviette avant la déshydratation.

Cuits-vapeur électriques : Les cuits-vapeur électriques représentent peut-être la meilleure méthode de blanchiment. Suivez les directives indiquées dans le manuel d'utilisation du cuit-vapeur électrique afin de blanchir les fruits et les légumes.

TEMPÉRATURE

Préchauffez le déshydrateur en l'allumant 5 à 10 minutes avant d'y placer le premier plateau.

TEMPS DE DÉSHYDRATATION

Le temps de déshydratation varie en fonction de multiples facteurs. Ces facteurs comprennent le taux d'humidité dans l'air, la teneur en eau des aliments à dessécher et le type de préparation. Il est suggéré de tourner les plateaux au milieu du processus de déshydratation afin que les aliments dessèchent uniformément.

Humidité : Vérifiez le taux d'humidité de l'air de la journée auprès de votre service météorologique local. Plus le taux d'humidité approche les 100 %, plus les aliments tarderont à déshydrater.

Teneur en eau : La teneur en eau des fruits et des légumes peut varier selon la saison de croissance, les précipitations et les facteurs environnementaux, de même que le degré de maturité des aliments. Plus les aliments contiennent d'eau, plus ils tarderont à déshydrater.

Tranchage : Coupez les aliments en tranches uniformes et minces (pas plus de 0,6 cm) et répartissez-les de façon égale en une seule couche sur les plateaux.

TEST DE DÉSHYDRATATION

Retirez un morceau de nourriture, puis laissez-le refroidir. Les fruits devraient être flexibles et avoir l'aspect du cuir ou d'une frite, selon vos préférences. Déchirez un morceau de fruits en deux, pressez un morceau et surveillez si de l'eau coule le long de la surface déchirée. Les rouleaux de fruits devraient être tannés, sans parties collantes. Les légumes devraient être durs ou croquants. La viande ou le poisson séché devrait être dur, mais ne pas être cassant.

ENTREPOSAGE

Les contenants d'aliments séchés doivent être placés à l'abri de l'humidité et des insectes. Les bocaux en verre munis d'un couvercle bien ajusté, les sacs ziplock en plastique, les sacs thermoscellants et les sacs sous vide sont des contenants d'entreposage recommandés. Les boîtes métalliques sans danger pour les aliments, comme les boîtes de café et de biscuits, peuvent servir à stocker séparément des sacs pour une protection accrue. Entreposez le tout dans un endroit frais, sombre et sec à une température entre 10 et 16 °C.

RECONSTITUTION OU RÉHYDRATATION

La reconstitution d'aliments séchés ajoute une autre dimension aux nombreuses possibilités qu'offre la préparation alimentaire de tous les jours. Les aliments bien séchés se réhydratent facilement. Ils reprennent presque leurs taille, forme et aspect d'origine. Il existe de nombreuses méthodes de reconstitution d'aliments déshydratés, notamment le trempage d'aliments dans l'eau ou du jus, ou encore dans l'eau bouillante, la cuisson ou l'emploi d'un cuit-vapeur électrique. Il faut toujours se souvenir de ne pas ajouter de sel, de sucre ou d'épices pendant les 5 premières minutes de la reconstitution, car ces additifs entravent le processus d'absorption.

INSTRUCTIONS DE DÉSHYDRATATION

DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Préparation : Lavez bien les fruits et enlevez toute meurtrissure ou partie blette. Pelez les fruits au besoin. Retirez les noyaux des fruits comme les pruneaux, les cerises et les abricots. Les fruits cirés artificiellement afin de prévenir leur dessèchement doivent toujours être pelés. Le pelage des autres fruits est facultatif. La plupart des fruits peuvent être placés directement sur les plateaux de déshydratation au fur et à mesure de leur préparation. Toutefois, les pommes, les abricots, les poires et les pêches brunissent lorsque la surface des tranches est exposée à l'air à cause de l'oxydation et de l'action constante des enzymes. Ces fruits peuvent être traités préalablement afin de ralentir leur brunissage et de prévenir la perte de vitamines A et C.

Aliments	Préparation	Test	Temps
Ananas	Pelez et enlevez les yeux et le trognon fibreux. Coupez en tranches ou morceaux de 0,6 cm.	Flexibles	7-15 heures
Apricots	Wash, cut in half, slice and remove pit. Push in backs dry skin side down.	Flexibles	20-28 heures
Bananes	Pelez et coupez en rondelles de 0,3 cm.	Tannées ou croustillantes	6-10 heures
Baies	Laissez entières. Traitez préalablement les baies cirées par fissuration.	Tannées	10-15 heures
Cerises	Enlevez la queue et le noyau. Coupez en deux et placez sur les plateaux, la peau collante vers le bas. Comme pour les raisins, faire attention au surséchage	Tannées et collantes	13-21 heures
Canneberges	Même préparation que les baies.	Flexibles	10-12 heures
Figues	Lavez, enlevez les meurtrissures, divisez en quatre et étendre en une seule couche, la peau vers le bas.	Flexibles	22-30 heures
Fraises	Lavez, équeutez et coupez en tranches de 0,6 cm.	Tannées et collantes	7-15 heures
Nectarines	Lavez, dénoyautez et pelez. Coupez en tranches de 1 cm et placez la peau sèche vers le bas.	Flexibles	8-16 heures
Pêches	Lavez, dénoyautez et pelez au besoin. Coupez en tranches de 0,6 cm.	Flexibles	8-16 heures
Poires	Lavez, enlevez le trognon, pelez et coupez en quatre ou en tranches de 0,6 cm.	Flexibles	8-16 heures
Melon d'eau	Enlevez l'écorce, coupez en morceaux et dénoyautez.	Flexibles et collants	8-10 heures
Kakis	Lavez, équeutez, pelez et coupez en tranches de 0,6 cm.9	Flexibles	11-19 heures
Prunes Pruneaux	Lavez, coupez en deux, dénoyautez et percez l'arrière afin d'exposer une plus grande surface à l'air.	Tannée	8-16 heures
Rhubarb	Lavez et coupez en morceaux de 2,5 cm.	Tannée	6-10 heures

DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Ne sélectionnez que des légumes de première qualité, frais, croquants et tendres pour la déshydratation. Lavez soigneusement les légumes juste avant de les déshydrater pour enlever la saleté et les bactéries. La plupart des légumes doivent être pelés, taillés, coupés ou râpés avant d'être déshydratés.

Aliments	Préparation	Test	Temps
Asperges	Lavez et coupez en morceaux de 2,5 cm.	Cassantes	5-6 heures
Aubergines	Lavez, pelez et coupez en tranches de 0,6 cm.	Tannées	4-8 heures
Betteraves	Coupez soigneusement les feuilles, à 1,3 cm de leur base. Cuisez à la vapeur jusqu'à tendreté. Laissez refroidir, pelez et coupez en tranches de 0,6 cm ou en cubes de 0,3 cm.	Tannées	8-12 heures
Brocolis	Lavez, taillez et coupez les tiges en morceaux de 0,6 cm. Faites sécher les fleurs en entier.	Cassantes	10 -14 heures
Carottes	Lavez, enlevez les extrémités et pelez au besoin. Coupez en cubes ou rondelles de 0,3 cm.	Tannées	6-10 heures
Céleris	Lavez soigneusement, séparez les tiges et coupez en lanières de 0,6 cm.	Tannés	3-10 heures
Champignons	Essuyez avec un linge humide ou enlevez la terre et coupez en tranches de 1 cm du chapeau à l'extrémité de la queue. Répartissez en une couche sur le plateau.	Tannés	3-7 heures
Choux	Lavez, taillez et coupez en lanières de 0,3 cm.	Cassants	7-11 heures
Citrouilles	Coupez en morceaux et retirez toutes les graines. Faites cuire au four ou à la vapeur jusqu'à tendreté, dépulpez et réduisez en purée au mélangeur. Versez sur du papier Paraflexx® ou du papier sulfurisé de cuisine. Lorsque séchée, couvrez d'une pellicule plastique et étendez.	Tannées	7-11 heures
Concombres	Lavez et coupez en tranches de 0,3 cm.	Tannés	4-8 heures
Courges d'été	Lavez, pelez au besoin et coupez en rondelles de 0,6 cm.	Tannées	10-14 heures
Courges d'hiver	Lavez et coupez en morceaux. Faites cuire au four ou à la vapeur jusqu'à tendreté, réduisez la pulpe en purée au mélangeur, versez sur du papier Paraflexx®.	Cassantes	7-11 heures
Courgettes	Lavez et coupez en rondelles de 0,6 cm ou de 0,3 cm pour obtenir des croustilles.	Cassantes	7-11 heures
Fèves, légumes-feuilles ou haricots	Lavez, enlevez les extrémités et coupez en morceau de 2,5 cm ou à la française.	Cassants	8-12 heures
Gombos	Lavez, taillez et coupez en rondelles de 0,6 cm.	Tannés	4-8 heures
Ignames	Lavez, cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres, pelez et coupez en tranches de 0,6 cm.	Cassantes	7-11 heures
Maïs	Épluchez le maïs, retirez les soies et cuisez à la vapeur jusqu'à ce que le lait prenne. Égrenez, répartissez les grains sur les plateaux et remuez plusieurs fois pendant la déshydratation.	Cassants	6-10 heures
Maïs à éclater	Laissez les grains sur les épis jusqu'à ce qu'ils soient secs, puis égrenez-les bien et faites-les sécher jusqu'à ce qu'ils soient ratatinés.	Ratatinés	4-8 heures

AUTRES USAGES

ROULEAUX ET PÂTE DE FRUITS DÉSHYDRATÉS

Le yogourt et les restants de fruits et de légumes peuvent être réduits en purée, sucrés et parfumés et préparés en collations nutritives et hautement énergétiques. Versez la purée en une mince couche sur du papier sulfurisé et faites déshydratez pour obtenir une collation moelleuse et énergétique.

VIANDE ET POISSON SÉCHÉS

En plus des nombreuses recettes existantes, presque tous les ingrédients suivants peuvent être combinés : soja, sauce Worcestershire, sauce tomate ou barbecue, ail, ognon ou poudre de cari, sel ou poivre. Choisissez une coupe de viande crue maigre avec le moins de gras possible : plus la teneur en gras est élevée, moins longtemps la viande séchée se conservera. Coupez la viande sur sa largeur ou sa longueur. Coupez des tranches égales et uniformes, c'est le secret! La viande séchée coupée sur la longueur sera moelleuse; celle coupée sur la largeur sera très tendre, mais plus cassante. Coupez en lanières de 2,5 cm de large, de 0,4 cm d'épais et aussi longues que vous le souhaitez. Une fois la viande tranchée, retirez tout le gras visible.

FINES HERBES ET ÉPICES

Faites sécher vos propres fines herbes fraichement poussées! Créez des tisanes et des assaisonnements spéciaux! Enlevez toute partie morte ou décolorée. Lavez les feuilles et les tiges à l'eau froide. Séchez avec un linge afin d'enlever le plus d'eau possible. Répartissez les herbes en une seule couche sur les plateaux. Faites déshydrater 2 à 4 heures.

NOIX

Les noix peuvent être séchées à la maison, nature ou épicées et assaisonnées. Répartissez les noix en une couche sur les plateaux de déshydratation. Faites déshydrater 10 à 14 heures. Les noix sans coque doivent être déshydratées 8 à 12 heures. ***Note : En raison de leur haute teneur en huile, les noix sans coque peuvent devenir rances si elles ne sont pas réfrigérées.***

PÂTES

Placez des languettes de pâtes fraîches en couches simples sur les plateaux de déshydratation. Faites déshydrater 2 à 4 heures.

RENDRE LES ALIMENTS CROQUANTS DE NOUVEAU

La reconstitution d'aliments séchés ajoute une autre dimension aux nombreuses possibilités Vous n'avez plus à jeter les craquelins, les croustilles, les biscuits et les céréales devenus rassis. Pour redonner à ces aliments leur croquant, placez-les sur les plateaux de déshydratation en une seule couche, puis faites sécher 1 heure.

YOGOURT

Mélangez 1 tasse de lait en poudre à 1,9 litre de lait faible en gras. Portez presque à ébullition pendant 2 secondes. Retirez de la chaleur et laissez refroidir à 115 °F/46 °C. Ajoutez 2 cuillères à soupe de yogourt nature non pasteurisé au lait refroidi. Versez dans des contenants de plastique sans BPA et couvrez. Placez dans le déshydrateur pendant 5 heures. (Note : Utilisez un thermomètre à sirop pour obtenir de meilleurs résultats.) Mettez au réfrigérateur lorsque vous avez terminé. Avant de servir, parfumez ou ajoutez des fruits frais, si vous le souhaitez.

FROMAGE

Le fromage cottage tire son nom du fait qu'il est si facile de le préparer à la maison... ou dans son cottage. Sa préparation requiert 3,8 litres de lait pasteurisé ou, au choix, 4 cuillères à soupe de yogourt nature, 1/2 tasse de lait de beurre frais ou 1/4 de tablette de présure dissoute dans 1/2 tasse d'eau chaude. Versez le lait dans un pot et chauffez à température ambiante, soit environ 72 °F/22 °C. Mélangez le yogourt, le lait de beurre ou la présure et couvrez le pot d'une étamine. Placez le pot dans le déshydrateur 12 à 18 heures jusqu'à ce que le lait se soit divisé pour former un caillot épais et solide et du petit lait liquide. Coupez ensuite le caillot à l'aide d'un long couteau. Séparez chaque incision d'environ 1,3 cm. Faites chauffer le pot à 180 °F/82 °C et coupez le caillot à la verticale une dernière fois de manière à former un motif quadrillé à sa surface. Versez plusieurs centimètres d'eau dans une grande casserole, placez le pot à l'intérieur, puis faites chauffer une demi-heure, en remuant parfois. Lorsque le temps est écoulé, doublez une passoire d'une étamine et versez-y les caillots et le petit lait. Laissez le petit lait s'écouler, sans quoi le fromage cottage aura un goût amer. Afin de supprimer davantage le goût aigre, plongez la passoire dans l'eau froide et remuez doucement les caillots pour faire disparaître les dernières traces de petit lait. Laissez égoutter les caillots à fond. Au besoin, ajoutez 1 cuillère à thé de sel par livre de fromage cottage et 4 à 6 cuillères à soupe de crème. Après réfrigération, le fromage cottage sera prêt à être mangé, nature, ou dans une salade de fruits, une trempette, un gâteau au fromage ou un ragoût. En plus de vous permettre de préparer du fromage à pâte molle, votre déshydrateur vous permet de faire du fromage à pâte demi-molle ou dure.

GARANTIE

APPAREILS MÉNAGERS

Votre déshydrateur EZDRY est garanti pendant 1 an à compter de la date d'achat ou de réception sur tout défaut matériel ou vice de fabrication. Si votre appareil s'avère défectueux dans la première année qui suit la date d'achat ou de réception, retournez-le, fret payé d'avance, avec une explication de la nature de la réclamation, à : EZDRY, 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (Veuillez emballer soigneusement l'appareil dans sa boîte et son matériel d'emballage d'origine afin de prévenir tout dommage pendant le transport. EZDRY ne sera pas tenue responsable de tout dommage causé à l'appareil pendant le retour.) Conformément à la garantie en vigueur, EZDRY assumera toute réparation ou tout remplacement des pièces jugées défectueuses. La présente garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé qu'à des fins domestiques, conformément aux instructions fournies. La présente garantie est invalide si l'appareil est branché sur une source d'alimentation électrique inappropriée ou démonté ou endommagé à la suite d'un mauvais usage, ou si son fonctionnement est entravé de quelque manière que ce soit. Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre bon de garantie et de le retourner dans la première semaine suivant la date d'achat ou de réception. La présente garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits selon votre État ou votre province.

EXCLUSIF – ACHAT DIRECTEMENT DU FABRICANT

La présente garantie s'applique aux déshydrateurs d'aliments achetés directement d'EXCALIBUR®. Nous garantissons votre déshydrateur d'aliments EZDRY contre tout défaut matériel ou vice de fabrication pendant une période limitée. La présente garantie couvre toutes les composantes plastiques et électriques pendant un an, sans frais. En ce qui a trait au reste de la garantie, les pièces de rechange neuves ou remises à neuf pour les défauts de fabrication de pièces électriques seront fournies sans frais. Vous n'aurez qu'à payer les frais d'expédition à votre domicile. Ayez l'esprit tranquille en sachant que votre investissement sera protégé le cas échéant.

INTERNATIONAL

GARANTIE DE DURÉE LIMITÉE – SUR PIÈCES SEULEMENT

Si vous avez des questions relatives à la garantie, n'hésitez pas à joindre le service à la clientèle d'EZDRY au 877-368-2797, de 8 h 30 à 17 h 30 du lundi au vendredi, heure normale du Pacifique.

CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes 26
Contenido 26
Antes del primer uso 26
Cómo operar su deshidratador 27
Cómo limpiar su deshidratador 27
Secado básico 27-30
- Tratamiento previo 27
- Inmersión 27
- Escaldado 28
- Temperatura 28
- Tiempo 28
- Prueba de secado 29
- Almacenamiento 29
- Reconstitución 29

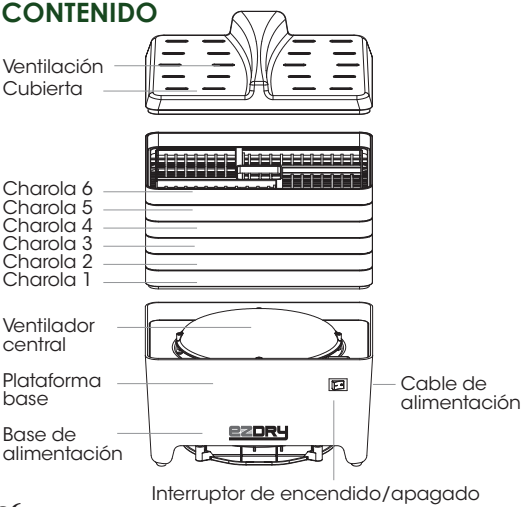
Guía para el secado de frutas 30
Guía para el secado de vegetales 31
Otros usos para el deshidratador 32-34
- Cueros / rollo de frutas 33
- Carne seca / pescado seco 33
- Hierbas y especias 33
- Nueces 33
- Pasta 33
- Para volver a hacer crujiente 34
- Yogur 34
- Queso 34

Garantía 35

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Para uso doméstico solamente.
- No lo coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico.
- No lo coloque en un horno caliente o un horno de microondas.
- No toque las superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de una mesa o la cubierta de la cocina.
- No lo utilice si el cordón o el enchufe están dañados o después de que el aparato haya tenido alguna falla. Para reparación o ajustes llame a Servicio al caliente.
- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad de potencia ni ninguna parte del cable o enchufe en agua u otros líquidos.
- Desconecte la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- Se requiere una estricta supervisión cuando el aparato es usado por o en cercanía de niños.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocarlesiones.
- No se use en exteriores. Nunca bloquee el flujo de aire hacia la parte inferior de la base. Nunca cubra la unidad completa. Nunca lo coloque sobre una alfombra, toalla o periódico. Solo colóquelo sobre una superficie plana que proporcione suficiente flujo de aire.
- No deben usarse utensilios cortantes dentro del deshidratador.
- No utilice el aparato para un uso distinto para el que fue diseñado.
- Para uso doméstico solamente. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

CONTENIDO



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire la base, las 6 charolas para alimentos y la cubierta.
2. Lave las charolas y la cubierta conagua tibia jabonosa. Enjuague bien. (También pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas).
3. Lave la parte exterior de la base con una esponja húmeda y detergente suave. No derrameagua u otros líquidos en lasaberturas. No sumerja la base enagua o en cualquier otro líquido.

CÓMO OPERAR SU DESHIDRATADOR

1. Coloque la base sobre una cubierta de cocina u otra superficie adecuada que seafirme. Conecte la unidad a un tomacorriente de pared adecuado. Asegúrese deque el voltaje del tomacorriente corresponda con el voltaje indicado en la base.
2. Prepare los alimentos, de acuerdo con su tipo, de la forma indicada en las tablas de secado de las siguientes páginas.
3. Precaliente el deshidratador encendiéndolo de 5 a 10 minutos antes de cargar la primera charola. La temperatura ascenderá a aproximadamente 155-165°F (68-74°C).
4. Distribuya en cada una de las charolas los alimentos a secar. Recuerde que lo que deshidrata los alimentos es el aire caliente circulando; no sobrecargue las charolas y nunca empalme los alimentos. Apile las charolas con los alimentos preparados y colóquelas en la plataforma base. Coloque la cubierta en su posición en la charola superior.
5. Seque durante el tiempo sugerido en las tablas. Verifique los alimentos con frecuencia (cada media hora) cerca del final del tiempo de secado y retire las piezas individuales a medida que se vayan secando. Si los alimentos son todos del mismo tamaño y grosor, se secarán de manera uniforme y al mismo ritmo.

CÓMO LIMPIAR SU DESHIDRATADOR

1. Antes de limpiarlo, siempre desconecte la unidad del tomacorriente de pared.
2. Para limpiar las charolas y la cubierta, lave con agua tibia y jabón. No use un estropajo ni limpiadores abrasivos. Las charolas y la cubierta pueden lavarse con seguridad en la parte superior del lavavajillas.
3. Limpie la base con un paño húmedo. No la sumerja en agua.

SECADO BÁSICO

Lave las frutas y vegetales antes de deshidratarlas. Elimine el exceso de agua. Llene las charolas con alimentos cortados de manera uniforme. A medida que se llena una charola colóquela en la plataforma base para empezar el proceso de secado. Durante el proceso de secado, sugerimos rotar las charolas a mitad del ciclo.

TRATAMIENTO PREVIO (OPCIONAL)

Tratar los alimentos previamente no es un procedimiento esencial. Sin embargo, el tratamiento previo ayudará a mantener:

Color: reduce la oxidación de los alimentos tales como las manzanas y papas, y evita que adquieran un color marrón.

Nutrientes: ayuda a retener una pérdida mínima, lo que tiende a ocurrir durante el proceso de secado.

Textura: reduce la posibilidad de deterioro de la fibra en las frutas y verduras.

Existen básicamente dos tipos de tratamientos previos: por inmersión y escaldado.

INMERSIÓN

Es un tratamiento utilizado para evitar la oxidación de frutas y verduras. Los siguientes son ejemplos de tratamientos previos mediante inmersión:

Inmersión en jugo de frutas: Los jugos de cítricos como el limón o lima o de frutas como la piña pueden usarse como un antioxidante natural. Agregue una taza de jugo en 1 cuarto de agua tibia (946 ml) y remoje durante 10 minutos.

Bisulfito de sodio: Al mezclarse con el agua, el bisulfito de sodio es la forma líquida del azufre. Use solo bisulfito de sodio de grado alimenticio (USP). Es el antioxidante más efectivo y el más económico. Use solo un bisulfito de sodio de grado alimenticio elaborado especialmente para el deshidratado. Si presenta reacciones alérgicas al azufre, consulte con su médico antes de usar bisulfito de sodio como un medio de inmersión. Para frutas, mezcle 1-1/2 cucharadas de bisulfito de sodio en 1 galón de agua. Remoje las rebanadas de fruta durante 5 a 10 minutos. Enjuague. Para vegetales, se recomienda el escaldado mediante vapor, solamente. Agregue 1 cucharada pequeña de bisulfito de sodio a una taza de agua hirviendo y escalde. Es también muy recomendado para verduras que serán almacenadas durante más de tres meses.

SECADO BÁSICO

Inmersión en ácido ascórbico o ácido cítrico: Este es simplemente una forma de la vitamina C o ácido cítrico. Remoje la fruta o vegetal preparada en una solución de 2 cucharadas de polvo en 1 cuarto de agua (946 ml) durante 2 minutos.

ESCALDADO (O BLANQUEADO)

Este método es más efectivo en frutas de piel dura (aquellas que tienen un recubrimiento de cera protector natural) como las uvas, ciruelas, arándanos, etc. Al hervir las frutas en agua durante 1 a 2 minutos, la piel "se agrieta" y permite que la humedad escape más fácilmente, reduciendo así el tiempo de secado.

Escaldado con agua: Ponga a hervir una olla con agua e introduzca el alimento directamente en el agua hirviendo. Tape la olla y escalde durante aproximadamente 3 minutos. Retire los alimentos del agua hirviendo y póngalos en agua helada para enfriarlos. Elimine con una toalla el exceso de agua antes de deshidratar.

Escaldado con vapor: Use una vaporera, llene la porción inferior con dos pulgadas de agua. Llene la sección superior con los alimentos. Permita que el agua hierva rápidamente durante aproximadamente cuatro minutos. Retire los alimentos del agua hirviendo y póngalos en agua helada para enfriarlos. Elimine con una toalla el exceso de agua antes de deshidratar.

Vaporizadores eléctricos: Los vaporizadores eléctricos son quizá el mejor medio para escaldar. Siga las instrucciones suministradas en el manual de operación de su vaporizador para escaldar o blanquear frutas y vegetales.

TEMPERATURA

Antes de colocar la primera charola, precaliente el deshidratador al dejarlo encendido durante 5 a 10 minutos.

TIEMPO

Los tiempos de secado varían según múltiples factores. Estos factores incluyen la cantidad de humedad en el aire, el contenido de humedad de los alimentos a deshidratar y el método de preparación. A mitad del ciclo de deshidratado, sugerimos rotar las charolas para una deshidratado más uniforme.

SECADO BÁSICO

Humedad: Consulte su servicio meteorológico local para determinar el nivel de humedad del día. Entre más se acerque el nivel de humedad al 100%, más tiempo se necesitará para secar los alimentos.

Contenido de humedad: El contenido de agua puede variar debido a la temporada de crecimiento, a la precipitación y factores ambientales, así como al grado de madurez de los alimentos. Cuanto más agua, mayor será el tiempo de secado.

Corte: Corte los alimentos a un grosor no mayor a 1/4", distribuya los alimentos en las charolas de secado de forma uniforme y en una sola capa.

PRUEBA DE SECADO

Retire una pieza de alimento y deje enfriar. Las frutas se deben poder doblar, tener aspecto correoso o de chip. Esto dependede sus preferencias. Corte la fruta a la mitad, pellizque y busque gotas de humedad en el corte. Los rollos de fruta deben tener un aspecto correoso sin puntos pegajosos. Los vegetales deben quedar duros o crujientes. La carne y pescado seco deben ser firmes y no quebradizos.

ALMACENAMIENTO

Los contenedores para alimentos secos deben ser a prueba de humedad y de insectos. Se recomiendan frascos de vidrio con tapas herméticas, bolsas de plástico con sello o selladas por calor como contenedores para el almacenamiento. Las latas metálicas seguras para alimentos, como las latas de café o de galletas, pueden usarse para guardar las bolsas individuales como una protección adicional. Almacene en un área fresca, oscura y seca de 50 a 60 °F (10 a 16 °C) o de 10 a 16 °C.

RECONSTITUCIÓN O REHIDRATACIÓN

La reconstitución de alimentos agrega una dimensión adicional a la versatilidad de la preparación diaria de alimentos. Los alimentos que han sido deshidratados correctamente se rehidratan bien. Prácticamente recuperan su tamaño, forma y apariencia originales. Hay varios métodos para reconstituir los alimentos que han sido deshidratados, incluido sumergirlos en agua o jugo, ponerlos en agua hirviendo, cocinarlos o usar un vaporizador eléctrico. Es importante recordar no agregar sal, azúcar o especias durante los primeros cinco minutos de la reconstitución, ya que estos aditivos obstruyen el proceso de absorción.

GUÍA DE SECADO

SECADO DE FRUTAS

Preparación: Lave bien las frutas y retire cualquier parte agullada o excesivamente madura. Quite la cáscara, si lo desea. Retire los huesos de frutas como ciruelas, cerezas, chabacanos (albaricoques), etc.

Siempre deberán pelarse aquellas frutas que han sido enceradas artificialmente para evitar la pérdida de humedad. Respecto a otras frutas, el pelado es opcional.

La mayoría de las frutas puede colocarse directamente en las charolas de secado al ser preparadas. Sin embargo, las manzanas, chabacanos, peras y duraznos adquieren un color marrón cuando se exponen a aire debido a la oxidación y a la reacción continua de las enzimas. Estas frutas pueden tratarse previamente para reducir este fenómeno y evitar la pérdida de vitaminas A y C.

Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Arándanos	Deje enteros, escalde primero.	Plegable	10-12 horas
Cerezas	Quite tallos y huesos. Corte en mitades y ponga en la charola con la piel hacia abajo. Quedarán como pasas, cuide para evitar secado excesivo.	Correoso y pegajoso	13-21 horas
Chabacanos	Lave, corte a la mitad, rebane y retire el hueso. Ponga con la piel seca hacia abajo.	Plegable	20-28 horas
Ciruelas	Lave, corte en mitades, retire el hueso y oprima la parte de atrás para exponer más superficie al aire.	Correoso	8-16 horas
Duraznos	Lave, quite el hueso y pele si lo desea, corte en rebanadas de 1/4".	Plegable	8-16 horas
Fresas	Lave, corte la parte superior, corte en rebanadas de 1/4" de espesor.	Correoso y pegajoso	7-15 horas
Higos	Lave, descarte imperfecciones, corte en cuartos y distribuya en una capa de profundidad, con la piel hacia abajo.	Plegable	22-30 horas
Manzanas	Parta, quite el corazón y corte en rebanadas o anillos de 1/4". Puede espolvorear con canela si se desea.	Plegable	7-15 horas
Moras	Deje enteras. Si son moras de cubierta cerosa, escalde primero.	Correoso	10-15 horas
Nectarinas	Lave, quite el hueso y pele. Corte en rebanadas de 3/8" con la piel seca hacia abajo.	Plegable	8-16 horas
Peras	Lave, quite el hueso, pele, corte en rebanadas de 1/4" o en cuartos de pera.	Plegable	8-16 horas
Persimonios	Lave, quite la parte superior, pele y corte en rebanadas de 1/4"	Correoso	11-19 horas
Piña	Pele, retire los segmentos fibrosos y el centro. Corte en rebanadas o rodajas de 1/4".	Plegable	10-18 horas
Plátanos	Pele y corte en rebanadas de 1/8".	Correoso o crujiente	6-10 horas
Ruibarbo	Lave, corte en trozos de 1" de largo.	Correoso	6-10 horas
Sandía	Quite la cáscara, corte en rebanadas y retire las semillas.	Plegable y pegajoso	8-10 horas
Uvas	Lave, retire los tallos y corte en mitades o deje enteras, con la piel hacia abajo. El escaldado reducirá el tiempo de secado en 50%.	Plegable	22-30 horas

GUÍA DE SECADO

SECADO DE VEGETALES

Para deshidratar, seleccione solo los vegetales de la más alta calidad, frescos y crujientes. Lave cuidadosamente los vegetales justo antes de procesarlos para eliminar suciedad y bacterias. La mayoría de los vegetales debe pelarse, recortarse, cortarse o rallarse antes de deshidratar.

Alimento	Preparación	Prueba	Tiempo
Apio	Lave completamente, separe los tallos, corte en trozos de 1/4".	Correoso	3-10 horas
Berenjena	Lave, pele y rebane a 1/4" de grueso.	Correoso	4-8 horas
Betabel	Conserve solamente 1/2" de la parte superior, cueza hasta quedar tierno. Enfríe, pele y corte en rebanadas de 1/4" o en cubos de 1/8".	Correoso	8-12 horas
Brócoli	Lave y recorte, corte los tallos en trozos de 1/4". Seque las flores completas.	Quebradizo	10-14 horas
Calabacín	Lave y corte en rebanadas de 1/4" o de 1/8" para hacer chips.	Quebradizo	7-11 horas
Calabaza	Corte en trozos, quite todas las semillas. Hornee o cueza a vapor hasta que quede tierna, raspe la pulpa con una cuchara y haga puré en una licuadora. Vierta en hojas Paraflexx o en papel encerado de cocina. Al secarse, cubra con película plástica y enrolle.	Correoso	7-11 horas
Calabaza de invierno	Lave y corte en trozos, hornee o cueza a vapor hasta quedar tierna, haga puré en una licuadora y vierta en hojas Paraflexx.	Quebradizo	7-11 horas
Calabaza de verano	Lave, pele si lo desea y corte en rebanadas de 1/4".	Correoso	10-14 horas
Camote	Lave, cueza a vapor hasta estar blando, pele y corte en trozos de 1/4"	Quebradizo	7-11 horas
Cebollas	Retire la raíz, la parte superior y la piel, corte en tiras de 1/4", en anillos de 1/8" o pique.	Correoso	4-8 horas
Champiñones	Elimine la tierra con un cepillo o un paño húmedo, rebane a 3/8" de la parte superior hasta final el tallo. Extienda en una capa sencilla.	Correoso	3-7 horas
Chícharos	Saque los chícharos de la vaina, lave y cueza a vapor hasta que estén tiernos, enjuague con agua fría y seque con toalla de papel.	Quebradizo	4-8 horas
Ejotes verdes o encerados	Lave, retire las puntas, corte en trozos de 1" o al estilo francés.	Quebradizo	8-12 horas
Elote	Deshoje el elote, quite el pelo y cueza a vapor hasta que la leche se seque . Corte los granos de la mazorca y extiéndalos en una charola, revolviendo varias veces durante el ciclo de secado.	Quebradizo	6-10 horas
Espárragos	Lave y corte en trozos de 1".	Quebradizo	5-6 horas
Maíz palomero	Deje los granos en el elote hasta que esté bien seco, después desgrane y seque hasta que queden arrugados.	Arrugado	4-8 horas
Ocra	Lave, recorte, rebane en rodajas de 1/4"	Correoso	4-8 horas
Papas	Use papas frescas, lave y cueza a vapor de 4 a 6 minutos. Corte al estilo francés en rebanadas de 1/4", en círculos de 1/8" o ralle.	Quebradizo o correoso	6-14 horas
Pepino	Lave, rebane a 1/8" de grosor.	Correoso	4-8 horas
Pimientos	Retire los tallos, semillas y las partes blancas. Lave y seque, corte o pique en tiras o anillos de 1/4".	Correoso	4-8 horas
Repollo	Lave y recorte, corte en tiras de 1/8!"	Quebradizo	7-11 horas
Tomates	Lave y quite los tallos, corte en rebanadas de 1/4". En tomates cherry y tomate uva haga círculos, corte a la mitad y coloque la parte de la piel seca hacia abajo.	Correoso o quebradizo	5-9 horas
Zanahorias	Lave, quite la parte superior, pele si lo desea. Corte en rebanadas o rodajas de 1/8".	Correoso	6-10 horas

OTROS USOS PARA EL DESHIDRATADOR

CUEROS / ROLLOS DE FRUTAS

Con los sobrantes de yogur, frutas o verduras, se puede hacer un puré azucarado, sazonar con especias y convertirse en bocadillos nutritivos altos en energía. Extienda el puré en capa delgada sobre el papel encerado y deshidrate, convirtiendo el líquido en una botana masticable de alta energía.

CARNE SECA Y PESCADO SECO

Hay muchas recetas disponibles, pero puede usar simplemente cualquier combinación de los siguientes ingredientes: salsa de soya, inglesa, de tomate o barbacoa; polvo de ajo, cebolla o curry, sal sazonadora o pimienta. Seleccione un corte magro de carne cruda con la menor cantidad de grasa posible; entre más contenido de grasa, menor será el tiempo que podrá guardarse. Corte la carne ya sea a lo largo o en contra del grano. La clave es un corte uniforme y parejo. La carne seca cortada a lo largo de la fibra resultará más masticable, y cortada en contra del grano será más suave, pero más quebradiza. Corte en trozos uniformes de 1" de ancho y 3/18" de grueso y del largo que desee. Una vez rebanada, corte y retire toda la grasa visible.

HIERBAS Y ESPECIAS

Deshidrate las hierbas frescas de su propia cosecha. Haga tés y sazonadores especiales. Elimine cualquier parte muerta o marchita de la planta. Lave las hojas y tallos con agua fresca. Seque con una toalla para eliminar tanta agua como sea posible. Extienda las plantas en una sola capa en las charolas. Seque de 2 a 4 horas.

NUECES

Las nueces pueden secarse en casa en su estado natural o también pueden sazonarse con especias. Extienda las nueces en una sola capa en las charolas de secado. Seque durante 10 a 14 horas, y la carne de las nueces debe estar seca en 8 a 12 horas. Nota: Debido al alto contenido de aceites, las nueces pueden ranciarse si no se refrigeran.

PASTA

Coloque las tiras de pasta recién hecha en capas sencillas en sus charolas de secado. Seque de 2 a 4 horas.

OTROS USOS PARA EL DESHIDRATADOR

PARA VOLVER A HACER CRUJIENTE

No es necesario desechar galletas saladas, chips, galletas o cereales que han perdido la frescura. Regrese lo crujiente a estos artículos al colocarlos en una capa sencilla en las charolas de secado y procesarlos durante una hora.

YOGUR

Agregue una taza de leche en polvo a 1/2 galón de leche semidescremada. Caliente durante dos segundos. Retire del calor y deje enfriar a 115°F/46°C Agregue 2 cucharadas de yogur natural no pasteurizado a la leche fría. Vierta en contenedores de plástico libres de BPA y cubra. Incube en el deshidratador durante 5 horas. (Nota: Para mejores resultados, use un termómetro para caramelo). Al terminar, refrigere. Antes de servir, agregue sabores o fruta fresca si lo desea.

QUESO

El queso cottage recibe su nombre en inglés (cabaña) del hecho de que es tan sencillo de hacer en casa...o en la cabaña. Para hacerlo, necesitará 1 galón de leche pasteurizada, y 4 cucharadas de yogur natural (o 1/2 taza de suero de leche fresco o 1 tableta de cuajo disuelta en 1/2 taza de agua tibia). Ponga la leche en una vasija y caliente a temperatura ambiente, alrededor de 72°F/22°C. Agregue el yogur, el suero de leche o el cuajo y cubra la olla con una gasa de queso. Coloque en el deshidratador por 12 a 18 horas hasta que la leche se haya separado para formar una "cuajada" espesa y sólida y un líquido acuoso o "suero". A continuación, corte la cuajada conun cuchillo de hoja larga y haga cortes separados de aproximadamente 1/2". Gire la vasija 180° y haga una serie final de corte verticales para formar un patrón cuadriculado en la superficie. Coloque varias pulgadas de agua en una cazuela grande, coloque la vasija dentro de esta y caliente durante media hora, revolviendo ocasionalmente. Una vez transcurrido el tiempo, forre un colador o cedazo con la gasa y vierta aquí la cuajada con el suero. Permita que el suero drene; de lo contrario, le dará al queso cottage un sabor ácido. Para eliminar aún más el sabor ácido, sumerja el colador en agua fría y revuelva suavemente la cuajada para retirar la última porción de suero. Permita que la cuajada drene completamente. Si lo desea, agregue 1 cucharada pequeña de sal por libra de queso cottage y de 4 a 6 cucharadas de crema. Después de refrigerarse, su queso cottage estará listo para consumo en su estado natural, o en ensaladas de frutas, dips , tarta de queso y guisados. Además de usar su deshidratador para hacer quesos suaves, también pueden elaborarse quesos semisuaves y rígidos.

GARANTÍA

UNIDADES DE USO DOMÉSTICO

Su deshidratador EZDRY está garantizado por un año desde la fecha de compra o de recibo contra todo tipo de defectos en materiales y mano de obra. En caso de que su unidad tuviera defectos dentro de un año de la fecha de compra o la fecha en el recibo, devuelva la unidad con flete prepagado, junto con una explicación del reclamo a: EZDRY, 8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828. (Empaque su unidad con cuidado en su caja original y con el material de empaque para evitar daños en tránsito. EZDRY no es responsable de ningún daño causado al aparato en el envío de regreso). Bajo esta garantía, EZDRY se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte que se encuentre defectuosa. Esta garantía solo es válida si el aparato es usado únicamente para propósitos domésticos de acuerdo con las instrucciones. Esta garantía no es válida si la unidad es conectada a una fuente de energía inadecuada o si es desmantelada o alterada de cualquier forma o dañada por mal uso. Le pedimos que sea tan amable de llenar los detalles en su tarjeta de garantía y devolverla dentro de una semana de la fecha de compra o de la fecha en el recibo. Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado.

EXCLUSIVO DIRECTO DE FÁBRICA

Esta garantía está disponible para deshidratadores de alimentos adquiridos directamente de EXCALIBUR®. Garantizamos que su deshidratador de alimentos EZDRY se encuentra libre de defectos en materiales y mano de obra por un tiempo limitado. Esta garantía cubre todos los componentes de plástico y eléctricos por un año, libre de cargos. Por el resto de la garantía, se proporcionarán, sin cargo, reemplazos nuevos o reconstruidos de las partes eléctricas defectuosas de fábrica. Todo lo que tiene que hacer es pagar el envío para obtener las partes. Puede estar tranquilo al saber que su inversión será atendida en caso de que surgiera la necesidad.

INTERNACIONAL

GARANTÍA DE TIEMPO LIMITADO- (SOLO PARTES)

Si tiene preguntas respecto a la garantía, contacte a Servicio al Cliente de EZDRY al número (877) 368-2797 de 8:30 a.m. a 5:30 p.m. de lunes a viernes. Hora Estándar del Pacífico.

8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828 | 1.800.875.4254 | www.EZDRY.com